



Aalborg Universitet

AALBORG UNIVERSITY  
DENMARK

## Mad på skolen, skolemad eller madpædagogik?

*En fødevarekultur i hastig forandring får betydning for madkundskaben*

Mikkelsen, Bent Egberg

*Publication date:*  
2018

*Document Version*  
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

*Citation for published version (APA):*

Mikkelsen, B. E. (2018, nov. 25). Mad på skolen, skolemad eller madpædagogik? En fødevarekultur i hastig forandring får betydning for madkundskaben. Foreningen for Madkundskab. <http://www.madkundskab.nu/mad-paa-skolen-skolemad-eller-madpaedagogik/>

### General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

### Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at [vbn@aub.aau.dk](mailto:vbn@aub.aau.dk) providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



25-11-2018

# Mad på skolen, skolemad eller madpædagogik?

**En fødevarekultur i hastig forandring får betydning for madkundskaben.**

Af: Bent Egberg Mikkelsen, professor på Institut for Læring og Filosofi på Aalborg Universitet.



*Den danske madkultur er i forandring, og fødevarer og gastronomi er på vej til at få en helt ny plads i det offentlige rum. Vi ser statsministeren gå i køkkenet i ministerens madklub, Danmark er for andet år i træk vært ved det internationale fødevaretopmøde, og enhver by eller region med respekt for sig selv har nu strategier, der gerne skal være med til at gøre lige præcis "min by" til "den spisende by". Alt sammen er det med til skabe nye madidentiteter, ikke bare om stedet, men også om os som individer. Individer som i stigende grad lever ikke bare af mad – men gennem mad. Det fysiologiske, ernæringsmæssige og "life science" prægede fokus på maden og*

*spisningen bliver i stigende grad udfordret af et andet grundsyn. Det kulinariske, gastronomiske og oplevelsesorienterede, hvor smagen og det sensoriske har fået en fremtrædende rolle. Sammen med nye tendenser omkring digitalisering, lokalisering og individualisering er det med til at præge madområdet. Men hvad betyder det alt sammen for den læring, dannelse og uddannelse for børn og unge, der sker i skolen? Og hvordan kan det alt sammen tænkes at påvirke madkundskabsvirkeligheden? Det ser jeg på i denne artikel, hvor jeg tager afsæt i den forskning og undervisning, vi er engageret i på Aalborg Universitet.*

## Maden i skolen kan ikke klage over opmærksomhed

Skolen er i stigende grad kommet i fokus som et sted, "hvor vi må gøre noget" i forhold til spisevaner for børn og unge. Overvægt, fedme og andre ernæringsbetingede lidelser er i centrum for både nationale og internationale politikdokumenter, og de sundhedsmæssige og forebyggende strategier, der foreslås i den forbindelse, munder i stort set alle tilfælde ud i forslag om indsatser for børn og unge. Her er skolen af naturlige årsager i centrum. Hvor ellers har man et sted, hvor børn er i en stor del af deres vågne tid, og hvor der er en helt unik professionsbaseret faglig infrastruktur til stede, og hvor læring og dannelse for eleverne er i centrum? Og selv om mad, sundhed og ernæring ikke kan siges at være centrale begreber i skolereformen og Fælles Mål, så er der alligevel en bevægelse i gang om "maden i skolen", som kommer til at få betydning i de kommende år. Det er en bevægelse, der er inspireret af de gode erfaringer med mad i dagtilbud og den voksende nyorientering omkring kvalitetsfødevarer – personificeret gennem ideen om den "urbane foodie". Selvom denne gruppe af forbrugere udgør et mindretal i forhold til de mindre bevidste forbrugere, så er de alligevel interessante, fordi de er tendensskabende. Den urbane foodie er ung, berejst og veluddannet – en forbruger, der i stigende grad lever "gennem" maden, bevidstheden om den og ikke mindst den identitet, den er med til at skabe. Det er en forbruger, der er vant til god og sund mad i kantinen på arbejdspladsen – og som gerne vil unde børn i skolen den samme oplevelse. Og det er også en forbruger, der ikke går af vejen for at prøve nye og eksotiske madoplevelser.

## Mad på skolen er ikke det samme som skolemad.

Men det er ikke bare bevidstheden om mad i skolen, der er stigende. Også bevidstheden om dobbeltheden i begrebet har forandret sig. På Aalborg Universitet har vi gennemført en lang række projekter både for skoler og for dagtilbud, som har vist, at man med fordel kan tale om to aspekter af "mad på skolen" – den lærings- og dannelsesmæssige og pædagogiske del – og så selve den materielle del – spisningen. Den første sker i klasseværelset og i "skolerummet" – den anden under spisningen – og måske endda i kantinen. Selve det langsigtede potentiale i at kunne bidrage til bedre folkesundhed er dybt indlejret i den første. Ikke desto mindre har meget af debatten kredset om skolemaden – og glemt selve pædagogikken. Med en madkundskabsindfaldsvinkel er der – efter min mening – derfor langt mere fornuft i at tale om "mad på skolen" end at tale om "skolemad". Eller som vi har formuleret det i FRIDA programmet – at gå fra passiv bespisning til aktiv madpædagogik – er det, der gør hele forskellen. Derfor står skolen samlet set i en ny rolle og med et godt evidensgrundlag for, at "mad på skolen" ikke behøver at være et spørgsmål om "hundrede madpakker i en grøn flamingokasse i en varevogn", men faktisk kan gøres til et både socialt, dannelses- og læringsmæssigt projekt indlejret i skolens pædagogiske praksis. Og kan man som skole samtænke det spise-mæssige projekt med det læringsmæssige vil man kunne skabe en helt ny dansk model for maden på skolen.

## Den lokale forbruger vil have medindflydelse

Den danske madscene er også under en stigende indflydelse fra tanken om "det lokale". Ideen om, at vi over de sidste mange år er

blevet koblet af selve dynamikken i fødevarer systemet – og er blevet passive brikker i et globalt fødevarerindustrielt regime. Blandt andet derfor er der en synlig stigende interesse for de lokale og urbane fødevarerbevægelser. Småskala-produktion af mad er på vej ind i byerne, og fødevarermarkeder og nye kulinariske udtryksformer er nogle af tegnene på forandringen. Ikke mindst i de store byer har borgere fået øjnene op for, at man kan tage en smule af kontrollen over fødevarer systemet tilbage til byen og dens aktører. Og at byplanlægning i højere grad skal tage hensyn til fødevarerpraksisser, end tilfældet er i dag. En hensyntagen, der omfatter den måde, vi spiser på, handler på og ikke mindst den måde, fødevarerne bliver til på. Og en planlægning, der indretter byrummet på en måde, så der er plads til nye kulinariske og dyrkningsmæssige praksisser. Den urbane foodie har fået øjnene op for at udnytte byens og lokalsamfundets små jordarealer til småskala-dyrkning. Derfor har haven som udtryksform mange steder igen fået fodfæste på stenbroen.

### Haven i byen dyrker både ideer – og grøntsager

Interessen for det lokale som dyrkningssted er også stigende i skolen, og skolehaven har fået en ny renæssance mange steder. Ikke bare som en dyrkningspraksis – men også som selve symbolet på at komme i nærkontakt med selve madens tilblivelse. På AAU har vi igennem flere år været dansk repræsentant i to store internationale COST projekter, der har set på, hvordan havebrug – og i nogle tilfælde landbruget – kan rykke ind i byen og ind på skolen. På vores eget campus i København har vi sammen med vores studerende i mange år i bogstaveligste forstand dyrket ideen om en have på skolen, som kan skabe læring og dannelse – ikke bare som pædagogisk projekt – men som en egentlig produktionshave. Og at tænke skolehaven ind i pædagogikken er en oplagt chance for at få den problembaserede læring om mad ind – ikke bare i madkundskabslokalet – men også i de natuvidenskabelige fag. Og det behøver faktisk ikke at stoppe ved det ”grønne element”. På AAU har vi sammen med skoler i Storkøbenhavn undersøgt potentialet i det ”blå element”. Simpelt hen ved at slå plante- og akvakultur sammen. Vi har testet et prisbilligt såkaldt aquaponics anlæg ind i undervisningen. Erfaringen har vist, at det kan skabe oplagte læringsmuligheder omkring bæredygtig og cirkulær fødevarerproduktion i fag som biologi, kemi og madkundskab, og at det giver mulighed for at tilsætte et vigtigt digitalt element ved simpelthen at samle data op om dyrkningsforhold ved hjælp af elektroniske sensorer.

### Digitale læringsstrategier i madkundskab – hvordan kan man gøre det i praksis

På AAU har vi sammen med UCN og foreningen Boxtown længe arbejdet på at gøre de lokale fødevarer fra Aalborg og omegn til et lærings- og dannelsesprojekt – ikke bare for børn og unge på Aalborgskolerne, men også for byens borgere. Ideen er – i tilknytning til Boxtowns aktiviteter omkring street food og madmarked for lokale fødevarer – at udvikle og teste potentialet i ideen om et digitalt støttet læringseksperimentarium med fokus på mad- og scienceundervisning. At bruge gamification og digitale tilgange til læring er ikke nyt. Men kan det også udnyttes, når det gælder læring og dannelse om mad? Et eksempel er at bruge fødevarerkemiske eller sensoriske problemstillinger til at afdække naturvidenskabelige principper. Det har vi gjort i tæt samarbejde med lærere fra madkundskab og andre madrelevante fag. På nuværende tidspunkt har vi afprøvet 10 forskellige digitalt støttede madlæringsstationer. De er alle bygget op med afsæt i en madrelevant problemstilling – og med ophæng i en relevant digital teknologi. Og med et udtrykkeligt læringsmål og en specificeret didaktisk tilgang. Prototyperne omfatter ”Den virtuelle madkundskabslærer” – et 3D madmarkedsunivers, som kan indrettes med en skræddersyet didaktik. Projektet har også udviklet et såkaldt Food Dome Battle spil omkring mad, hvor elever i fællesskab kan dyste omkring madtemaer. I den nuværende udgave har vi opbygget spillet med fokus på de 17 verdensmål. Men fælles for læringsstationerne er, at de relativt nemt kan indrettes mod alternative læringsmål. I RoboFood spillet har vi sat os for at lære børn om robotter, lære dem at programmere – og lære dem om de fem grundsmage. Alt sammen ved hjælp af en EV3 programmerbar og selvkørende Legorobot, der er i stand til autonomt at orientere sig og bevæge sig rundt i et symbolsk smagslaboratorium. Med Chiliometeret kan man ved hjælp af smart biometri måle sensorisk respons på nye typer af fødevarer, og i Boxtown har vi i skolesammenhæng afprøvet den i forhold til forskellige typer chili. Erfaringerne viser, at børn samtidig med læring om smagsprincipper også får en vigtig indsigt i fremtidens biometriske målemetoder, som åbner op for nye indsigter i de STEM didaktik principper som i stigende grad finder anvendelse i skolesammenhæng.

### Et nyt og mere smagfuldt læringsrum på vej?

Samlet set er skolen – betragtet som læringsrum for mad, bæredygtighed og sundhed – i en ønskeposition. Der er stor opmærksomhed på maden som lærings- og dannelsesprojekt, der er en ny bevidsthed om smagen og fødevarernes sammensætning og oprindelse, og der er fokus på den rolle som gastronomisk og kulinarisk iværksætteri kan betyde – og som gennem uddannelse og undervisning potential set kan være med til at tiltrække unge til en karriere inden for fødevarerhvervet. Under alle omstændigheder har madkundskaben som fag et uomtvisteligt potentiale, når det gælder læring og dannelse omkring det at blive fremtidens bæredygtige fødevarerforbruger.

*Bent Egberg Mikkelsen er professor på Institut for Læring og Filosofi på Aalborg Universitet og stifter og idémand bag [FoodScapeLab](#) i København, medinitiativtager til kandidatuddannelsen Integrerede Fødevarerstudier, medskaber af REGIOMA og LOMA koncepterne for mad på skolen samt programchef for FRIDA og DAGMAR projekterne for mad til børn i dagtilbud. Forfatteren retter en tak til Jens Kruhøffer, Boxtown, Jens Boelsmand og Frank Storgaard fra UCN samt Hannah Hoffman, Mette Refskov Olesen, Mukti Chapagain, Kwabena Ofei, Birger Larsen, Henrik Schønau Fog, Lars Reng samt SMILE Lab og CMI for assistance i udvikling af madlæringsstationer. Samt til Lilja Gunnarsdottir fra Herstedlund skole for frugtbart samarbejde om Aquanpinocs i klasseværelset. Du kan læse mere om maddannelsesaktiviteterne i Aalborg [her](#).*